

報道関係者各位

2017年11月7日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

ライブ感溢れる鉄板焼レストランで味わう北海道の味覚！ 旬の食材をまるごと味わおう！「北海道フェア」開催

期間：2018年1月4日(木)～2月28日(水)
店舗：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』(八事サーウinstonホテル内)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、八事サーウinstonホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をコンセプトに「できたて」「たのしい」「おいしい」を感じられる、ライブ感たっぷりの鉄板焼きレストラン『YAGOTO-TEI』。

2018年1月4日(木)～2018年2月28日(水)までの期間限定で、北海道の食材を存分にお楽しみいただける「北海道フェア」を開催いたします。北海道産の「いけだ牛」、新鮮な北海道産甘えびや水蛸などの海産物、ほどよい粘りと豊かな甘みの特徴のお米「ゆめぴりか」など始めから終わりまで北海道の食材を堪能いただける冬の味覚コースをご用意。特にシェフがオススメするのは、程よい霜降りでありながら余分な脂肪が少なく、風味豊かでジューシーな柔らかさの「いけだ牛」。ロースとヒレの食べ比べをお楽しみいただけます。



<店舗概要>

住所：〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 1F

店舗名：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

営業時間：ランチ11:30～14:00(14:00 L.O.)

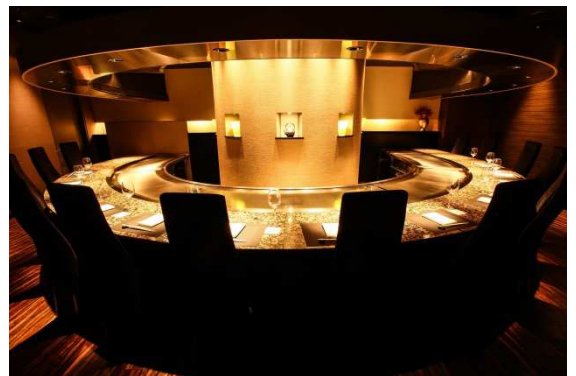
ディナー17:00～22:00(21:00 L.O.)

電話番号：052-861-7874

定休日：不定休

席数：40席(個室3室)

HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/yagototei/>



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>

旬の食材をまるごと味わおう！「北海道フェア 冬の味覚コース」概要

販売期間：2018年1月4日（木）～2018年2月28日（水）

場所：1F/鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

提供時間：ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金：12,600円 ※税金・サービス料別

メニュー内容：

おもてなしの一品 トマトフランベ

北海道産甘えびと水蛸のマリネ

月替わりのシェフおすすめの一品

時季の焼き野菜

北海道産 褐毛和牛「池田牛」のロースとヒレの食べ比べ

北海道「ゆめびりか」の白飯

赤出汁・香の物

季節のデザート



料理長

小松 守 /Mamoru Komatsu

専門学校卒業後、JRアソシアホテル入社。約17年間名古屋市内のホテル5社で修行を積み、平成19年サーウinstonホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウinstonホテル料理長へ就任。

料理は日々新しい発想・チャレンジ・発見があり、常に自分を成長させてくれます。お客様の大切なお時間を、素敵な空間とお料理でおもてなししたいと考えております。